

Quittenbrot

ZUTATEN

1 Kilogramm Quittenmus
500 g Gelierzucker 1:2
Etwas Zitrone
Zucker zum Wälzen
(nach Belieben)

Quittenbrot wird üblicherweise aus dem beim Entsaften übrig gebliebenem Quittenmus hergestellt. Ursprünglich stammt die Quitte aus Westasien und erfreute sich schon im antiken Griechenland über hohe Beliebtheit. Die Römer brachten die einst exotische Frucht dann über die Alpen zu uns. Heute gibt es Quittenspezialitäten in vielen europäischen Ländern. Beliebt zur Advents- und Weihnachtszeit.

ZUBEREITUNG

Um Quitten zu entsaften bzw. zu verarbeiten ist es essenziell, den Flaum der Quitten unter fließendem Wasser abzureiben. Das geht am besten mit einer Gemüsebürste. Quitten vierteln, Fruchtsansatz, Stiel und Kernhaus herausschneiden. In einen Dampfsaftpfeife geben und nach Anleitung entsaften.

Übrig gebliebenes Mus abwägen und mit Gelierzucker und etwas Zitrone in einen Topf geben und aufkochen. Unter Rühren einkochen. Tipp: Wenn man mit einem Holzkochlöffel Straße auf dem Topfboden ziehen kann, ist das Mus fertig.

Quittenmasse je ca. 2 cm hoch auf ein mit Backpapier belegte Backblech streichen und einige Tage lang bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Dann wenden und erneut einige Tage trocknen lassen. Schneller geht es im Dörrapparat.

Sobald man das Quittengelee vom Backpapier „abziehen“ kann, ist es fertig. Nach Belieben in Zucker wälzen oder Schokolade tauschen. Traditionell wird das Quittenbrot in Rauten geschnitten.

Genusstipp: Aus dem gewonnenen Saft lässt sich Quittengelee oder Quittenpunsch herstellen.

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Projektleitung
Genussregion Niederbayern

